



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov

| | |
|--|--|
| Naziv programa | VINARSTVO - TEHNOLOGIJA PRIDELAVE VIN |
| Področje | Biotehnika – vinogradništvo in vinarstvo |
| Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa) | Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma Doc. dr. Julij Nemanič, Anton Pezdirc |
| Kratek opis programa (max. 150 besed) | Program je sestavljen iz teoretičnega in praktičnega dela. V teoriji bo obravnavano: <ul style="list-style-type: none">• optimalni trenutek tehnološke zrelosti grozdja za načrtovano vino (vinski slog),• ključni poudarki pri predelavi grozdja, alkoholnega vrenja,• kako zmanjšati vsebnost žvepla v vinu,• stabilizacija, nega in stekleničenje vin,• osnove senzorične analize vin. V praksi bo obravnavano. <ul style="list-style-type: none">• glede na sezonska dela v kleti, predvsem postopki nege in stabilizacije vin,• vaje v laboratoriju,• senzorična analiza vin. Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence pri ocenjevanju kakovosti grozdja, predelavi, alkoholni fermentaciji, negi vina, senzoriki in stekleničenju. |
| SPLOŠNI DEL | |
| Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb) | V skladu z Resolucijo o Nacionalnem programu izobraževanja odraslih v Republiki Sloveniji za obdobje 2013–2020 je potrebno v okviru tretjega prednostnega področja – usposabljanje in izpopolnjevanje za potrebe dela – spodbujati razvoj in izvajanje izobraževalnih programov in dejavnosti, ki bodo prilagojene razvojnim potrebam trga dela. Ena od prednostnih ciljnih skupin tega področja so manj izobraženi vinarji, ki imajo Turistične kmetije in lastniki oziroma zaposleni na vinogradniško vinarških kmetijah. Pridobljeno znanje jim bo pomagalo, da bodo samostojno ocenjevali letnik, kreirali vinske značaje in pridelovali kakovostna, zdrava in konkurenčna vina. Ponudba neformalnih usposabljanj za to področje ni zadostna. Posledice se kažejo v nezadostnem izkoriščanju naravnih danosti, ki jih ponujajo vinorodne lege. Razvoj kletarstva je stalen. Pivci vina so vse bolj osveščeni ter zahtevni. Težnja je po bolj sonaravnih vinih z manj aditivi. Vse več je znanja, ki omogoča zmanjševati vsebnost žvepla v vinu. Izvajanje krajših programov usposabljanja za to področje bi bistveno pripomoglo k boljši kakovosti in bolj osveščeni ponudbi vina. |



| | | | | |
|--|--|---|----------------------|------------------|
| Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb) | Ciljna skupina so vinogradniki, vinarji, turistični delavci in vsi tisti, ki čutijo, da so lahko uspešnejši le z več znanja. Ciljne skupine: <ul style="list-style-type: none">• Vinogradniki, vinarji,• Turistični delavci,• Komerčialisti, ki delajo z vinom,• Prezemniki kmetij. | | | |
| Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom) | Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta. | | | |
| Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb) | Cilj programa je izboljšanje kompetenc za samostojno načrtovanje pridelave, nege in prilagajanje sodobnim trendom enologije in trženja vin. | | | |
| Obseg programa (skupno št. ur) | 50 | | | |
| Oblika dela | Kontaktne ure | On line delo (max 50% celotnega programa) | Izdelek ali storitev | Drugo (navedite) |
| Teoretični del (št. ur) | 30 | | | |
| Praktični del (št. ur) | 20 | | | |
| Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...) | Lista prisotnosti | | | |
| Pogoji za končanje programa | 80% prisotnost v programu. | | | |
| POSEBNI DEL | | | | |
| Vsebine programa | <ul style="list-style-type: none">• O kakovosti grozdja in ugotavljanju optimalnega roka trgatve za posamezne vinske sloge.• O predelavi grozdja.• O vodenju alkoholnega vrenja in maceracije vinske drozge belih, rosé in rdečih vin.• O pridelavi in negi vina z minimalnim žveplanjem v vseh fazah, od mošta do steklenice.• O negi vina v različnih posodah, glede na vinski slog vina.• O krožnem gospodarstvu (ravnanju) od grozdja do steklenice.• O stabilizaciji vin (bistrenja, filtriranja, ...) in vplivu postopkov nege ter stekleničenja na integriteto vina.• O senzorični analizi in merilih za ugotavljanje kakovosti vin. | | | |
| Kompetence, pridobljene s programom | Udeleženeec: <ul style="list-style-type: none">• Načrtuje trgatev, predelavo grozdja na osnovi specifik letnika.• Razume vpliv tehnike in postopkov na kakovost in značaj vin.• Razume potrebe kvasovk za optimalen potek | | | |



| | |
|---|--|
| | <p>alkoholnega vrenja in njihovo vlogo pri oblikovanju značaja vina.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obvlada ključne dejavnike pri ohranjanju kakovosti negovanega vina. • Obvlada metode za ocenjevanje kakovosti vin. |
| Spretnosti, pridobljene s programom | <p>Udeleženec pridobi naslednje spretnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sposoben se je prilagajati danostim letnika grozdja pri kreiranju vinskih kategorij in slogov vina (rok trgatve, hlajenje grozdja, mošta, uravnavanje temperatur med alkoholnim vrenjem in maceracijo drozge, biološki razkis vina ...). • Samostojno ugotavlja trenutke, ki so ključni za posamezne postopke nege vina. • Razume kakovost vina in po potrebi, v okviru zakonskih možnosti, opravlja korekcije mošta (bogatenje s sladkorjem) in vina (kemični razkis). • Na osnovi pridobljenega znanja lahko samozavestno predstavlja, ponuja in trži svoja vina. |
| Splošne kompetence, dopolnjene s programom | <p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Racionalno uporablja strokovno literaturo in predpise o vinu ter uspešneje sledi razvoju tehnologij. • Samostojno se odloča o vrstah enoloških sredstev (kvasovke, bistrila, filtrirne plošče, ...). • Skrbi za varnost pri delu, ki je specifična (koncentracija CO₂ med alkoholnim vrenjem, SO₂ ...) in okolje (odplake ostankov bistril, filtrirnih sredstev, ostankov grozdja ...). • Razume trende in ponudbo vin na trgu in ocenjuje svojo konkurenčnost. • Razume vlogo in mesto vinske trte v gospodarstvu in identiteti Slovenije. |
| Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov-modulov, časovni obseg) | <p>Teoretični del - 30 h. Vaje v laboratoriju - 5 h. Kletarska praksa - 5 h. Strokovna ekskurzija - 10 h.</p> |
| Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe) | <p>Kadrovski pogoji:</p> <ul style="list-style-type: none"> • najmanj višješolska izobrazba iz področja vinarstva, gostinstva, turizma, kmetijstva, • zaželeno licenca Sommelier I. in II. stopnje, • zaželeno znanje iz področja enologije. |

| Program | Datum | Odobril | Zavrnil - Opombe |
|---------------------|------------|---------|------------------|
| Programski odbor | 29.09.2018 | DA | |
| Svet zavoda potrdil | 18.10.2018 | DA | |